

mente interesante el caso de la segunda de ellas pues este texto sugiere que en la ladera meridional de la acrópolis debió de existir un santuario dedicado a Hera, divinidad protectora de Polirrenia (cf. pp. 169-171); éste es, una vez más, un punto que solo se podrá comprobar en el momento en que se acometa la excavación sistemática de Polirrenia (cf. asimismo lo que comenta el autor en las páginas 113-119 en relación con la inscripción nº 23 y la posibilidad de efectuar nuevos hallazgos en el cementerio oriental de la antigua necrópolis).

Completan el libro tres apartados de referencias. El primero (pp. 185-202) recoge los índices de la obra (de nombres de personas y dioses, de meses, de topónimos y étnicos) así como tres catálogos que informan sobre las correspondencias entre esta edición y otras colecciones epigráficas, sobre los lugares de conservación de las inscripciones y sobre las inscripciones perdidas en todo o en parte que son, por cierto, treinta y dos del total de ochenta y tres, más de una tercera parte. El apartado siguiente (pp. 203-260) les corresponde a las láminas, ciento sesenta y cuatro figuras de presentación esmerada. Cierran la obra dos mapas de Creta (pp. 261-264), uno de la isla en la

Antigüedad y el otro con los núcleos de población actuales.

Este último libro del profesor Martínez Fernández ha de merecer por fuerza el juicio positivo de quien lo reseña. Con todo, cabe plantear una observación de detalle a propósito de los índices: de manera general quizá fuera preferible agrupar siempre en una sola lista todos los nombres propios y acompañarlos de una mínima caracterización, pues de esta forma se evita que el lector se haya de desplazar de un índice a otro en busca del nombre que le interesa. Al tiempo, y como síntesis, parece oportuno subrayar lo que de novedoso hay en esta aportación, que no solo presenta una nueva edición actualizada de la evidencia epigráfica con la que ya contábamos sino que, además, la enriquece con la incorporación de nuevas inscripciones, nuevas lecturas y el aditamento de reproducciones de alta calidad. El trabajo de Martínez Fernández nos recuerda además las tareas que siguen pendientes de realizar en ese lugar privilegiado de la Creta occidental: la primera de todas, la excavación en detalle de la antigua Polirrenia.

José B. Torres

Raffaella BARTOLIN, Antonio PISTELLATO, *Alimentazione e Banchetto: Forme e valori della commensalità dalla Preistoria alla tarda antichità*, Venezia, Università Ca' Foscari, Studio LT2, 2011, 140 pp., ISBN: 978-88-88028-86-6.

Grazie alla collaborazione di differenti dipartimenti di studio della Scuola di Dottorato in «Scienze Umanistiche» dell'Università Ca' Foscari di Venezia, si è giunti alla pubblicazione di una silloge di articoli, tesa ad offrire una panoramica interdisciplinare sull'alimentazione e le forme della convivialità nelle società antiche. La raccolta, che segue un ordine cronologico progressivo, si apre con una trattazione sullo sfruttamen-

to dei molluschi, risorsa fondamentale per la popolazione mondiale da più di 300.000 anni, la cui utilità ha da sempre interessato sia l'ambito alimentare, che svariate attività tecniche e artistiche. Per quanto attiene alla penisola italiana, in particolare all'area dell'Alto Adriatico, le prime attestazioni archeologiche della diffusione della malacofauna per fini nutritivi, risalgono all'inizio dell'età Mesolitica (10.000 a.C. circa). Le

indagini archeologiche condotte nell'altipiano carsico adiacente al Golfo di Trieste ratificano, per l'età Mesolitica, un'evoluzione delle preferenze alimentari dai gasteropodi terrestri alle specie marine, non imputabile a motivi culturali, ma a criteri di raccolta e consumo opportunistici, legati alle esigenze di adattamento antropico ai cambiamenti geomorfologici e climatici del periodo post-glaciale. Riguardo invece alla costa tirrenica, la maggiore stabilità della morfologia costiera (simile all'attuale già al principio della fase mesolitica) ha determinato una datazione anteriore, rispetto a quella adriatica, dell'introduzione dei molluschi nella dieta dei gruppi antropici di raccoglitori-cacciatori (fine dell'era Glaciale). Ciò nonostante, non si può parlare, per la penisola italiana *in toto*, di un'attività sistematica di raccolta a fini nutritivi di *Patellae*, *Monodontae* ed *Helicidae*, dato il modesto ritrovamento di accumuli di residui malacologici. È probabile, invece, che il consumo di molluschi, sia terrestri che marini, rappresentasse un aspetto minoritario nella dieta dei gruppi antropici mesolitici, anche in virtù dei valori nutrizionali dei suddetti invertebrati, il cui apporto proteico non è ingeribile in elevate quantità senza gravi ripercussioni sull'organismo umano.

Nel secondo articolo, si prendono in esame dei ritrovamenti archeologici databili tra III e II millennio a.C., consistenti in una serie di reperti vascolari con beccucci multipli disposti in circolo attorno all'orlo, rinvenuti nella penisola anatolica e nell'area mesopotamica orientale. I vasi anatolici di Afrodizia e Karataş (forse creati ad imitazione dell'assai più raffinato artigianato mesopotamico, *ergo* di datazione recenziore) si differenziano da quelli mesopotamici per la presenza di due ampie anse, atte probabilmente a facilitarne il trasporto. Al di là dei differenti impieghi funerari e/o culturali di questi supporti vascolari, il numero dei beccucci, sebbene

incostante, indicherebbe una committenza consapevole del numero dei convitati, probabilmente di alto rango sociale, chiamati a partecipare alle «bevute collettive» dei banchetti cerimoniali. Una conferma a questa ipotesi ce la forniscono le scene glittiche dei sigilli, il cui *topos* figurativo consta della rappresentazione di due persone sedute frontalmente e separate da un grande vaso centrale da cui spuntano delle cannuce; la mancata raffigurazione di altri commensali va probabilmente ricondotta ai limiti di spazio incisivo o alla modesta perizia artistica degli intagliatori.

Con la trattazione successiva, si passa ad esaminare il complesso abitativo dell'isola di Pseira, datato al Tardo Minoico IA-IB (tra 1600 e 1400 a.C. circa) e consistente in una cinquantina di abitazioni raggruppate in isolati e convergenti in una piazza centrale. Gli scavi condotti da R. Seager al principio del XIX secolo hanno rinvenuto un edificio (classificato come AC), utilizzato per banchetti rituali e cerimonie comunitarie, data la presenza, nell'area antistante, di una piattaforma in pietra e di una cista litica. L'accurata analisi archeologica di cinque complessi abitativi ha portato alla luce suppellettili connesse con la sfera del banchetto, quali calici, *pitthoi* e *rhyta* di vario materiale e forma, preposti al consumo e alla libagione di bevande alcoliche o fermentate nell'occasione simposiale. La ricorrenza in questi supporti vascolari delle decorazioni plastiche a tema taurino suggerisce una simbologia religiosa che esclude un impiego meramente domestico, a favore di un uso legato alle occasioni simposiali, atte, forse, a rinsaldare il senso di appartenenza tribale ai vari gruppi di potere della città.

Con l'articolo di Barbara Gilli, si analizza il tema del banchetto come soggetto figurativo dei dipinti tombali rinvenuti nella necropoli egizia di Tebe, databili alla XVIII dinastia del Nuovo Regno (tra XVI e XIV secolo a.C.). La mancanza di testimonianze

scritte rende difficile stabilire la natura e le finalità di queste rappresentazioni, in cui la ricca presenza di simboli misterici conferisce al banchetto un forte significato trascendentale. La disposizione gerarchica dei convitati sottolinea la valenza aristocratica del convivio, la cui eccezionalità è rivelata dalle didascalie geroglifiche, attestanti la presenza scenica sia di persone vive che di defunti. Un aspetto figurativo anomalo consiste nel fatto che i servitori offrono ai convitati solo bevande inebrianti, nessuno mangia nulla, sebbene in alcuni casi gli ospiti più illustri vengano raffigurati seduti accanto a tavolini colmi di vivande. Di sicuro, nell'antico Egitto, il consumo di sostanze alcoliche, forse potenziate con mix di erbe o concentrati di natura oscura, era connesso alle cerimonie religiose e funerarie, durante le quali lo stato di ebbrezza dei convitati favoriva la rottura delle differenze sociali e un avvicinamento al mondo degli dei e dell'oltretomba. Una costante figurativa di gran interesse è rappresentata dal fiore di loto, simbolo sacro di rinascita cosmica e di forza vitale associato all'amore, il cui profumo, provocando effetti allucinogeni, era reputato un mezzo divino per stabilire un contatto col mondo degli dei e dei morti. L'elemento musicale, sempre presente, oltre ad instaurare un contatto col regno dei defunti, sottolineava la natura festiva del banchetto funebre; le fonti letterarie, infatti, definiscono la tomba come «la bella casa dell'eternità», un sito in cui il defunto deve divertirsi.

La quinta trattazione esamina i temi del banchetto e dell'alimentazione a Roma, alla luce del fenomeno legislativo, tipico dell'età tardo-repubblicana, delle *leges sumptuariae*, ovvero dei provvedimenti di limitazione del lusso, emanati in contesti di grave crisi politica. Uno dei primi atti legislativi in tal senso è la *lex Oppia*, promulgata in piena guerra annibalica (215 a.C.) e difesa strenuamente da Catone il Censore, incarnazione vivente di un codice morale arcaico

destinato ad un'irrimediabile alterazione. Il valore di questo *corpus* legislativo, infatti, è utile per comprendere l'evoluzione del concetto di *sumptus* e con esso del paradigma etico legato alla figura del *civis romanus*. A partire dalla fine del III secolo a.C., il cittadino si allontana sempre più dalla sobrietà che permea gli *antiqui mores*, perseguendo un *modus vivendi* orientato all'accumulo e all'ostentazione della ricchezza come fattore di prestigio socio-politico: il *convivium* diventa per il *candidatus* un utile strumento per ingraziarsi i favori elettorali delle fasce sociali più indigenti, stabilendo così una fitta rete di amicizie clientelari. Tra le leggi suntuarie del II secolo a.C., si annovera il ricco *corpus* delle *leges cibariae*, volte a limitare il numero dei commensali e gli abusi conviviali in senso lato. Queste disposizioni rispondevano a due istanze: da una parte osteggiavano l'affermarsi di mode e costumi allogeni, reputati estranei alla tradizione del *mos maiorum*; d'altro canto evitavano che il consumo eccessivo di cibi esotici causasse un deflusso di ricchezze verso le province. In questo panorama storico in continua evoluzione, si colloca la *lex Cornelia sumptuaria*, una legge promulgata nell'81 a.C. da Silla, il potentissimo *dictator legibus scribundis et rei publicae constituendae*, impegnato in una profonda opera riformatrice dello Stato in chiave filosenatoria. Silla limitò le spese per i banchetti e per i monumenti funebri, precluse agli ex-tribuni il *cursus honorum* e vietò le distribuzioni gratuite di grano: tutte misure volte a scongiurare il protagonismo politico di singole famiglie o di singoli individui, la cui eccessiva popolarità avrebbe potuto minare l'*establishment* repubblicano. Di fatto, la *lex Cornelia sumptuaria* auspicava un ritorno del patriziato al *mos maiorum*, mediante un livellamento economico che sarebbe stato speculare ad un rafforzamento politico della classe dirigente nel suo insieme. Pur limitando la pratica politica dei *convivia* a scapito del patrizia-

to, Silla rafforzò demagogicamente il suo potere allestendo un *epulum*, ovvero un banchetto pubblico caratterizzato, secondo Plutarco, da sprechi ed eccessi smodati. Con la *lex Iulia sumptuaria* del 46 a.C., Cesare promulgò un'altra serie di provvedimenti ad ampio raggio, tra cui anche quello che limitava severamente il *sumptus* per i banchetti privati, con confische e sequestri di merci proibite. Questa legge, come anche la precedente sillana, rispondeva alle minacce di destabilizzazione istituzionale legate agli eccessi del lusso e delle spese, spesso strumenti di affermazione politica per ricchi demagoghi. Tuttavia, Cesare si servì più volte degli *epula* pubblici per consolidare il suo potere agli occhi delle classi sociali subalterne. A riguardo, è interessante notare l'impiego svetoniano del termine *domesticatim*, circa le modalità d'allestimento dei banchetti pubblici di Cesare, che quindi conferì all'*epulum* la valenza privata ed esclusiva del *convivium*, al fine di esaltare la sua figura politica al cospetto delle masse.

L'articolo seguente analizza il banchetto a Roma in riferimento ad una fase storica immediatamente posteriore, ma indicativa di una profonda evoluzione estetica e semantica della pratica simposiaca. All'indomani della morte di Cesare (43 a.C.), con la creazione del secondo triumvirato *rei publicae constituendae*, composto da Ottaviano, Lepido e Antonio, la pratica conviviale evolve verso una sintesi del tradizionale *convivium* aristocratico e degli *epula publica*, assolvendo a due funzioni politiche: assicurare il dialogo tra i *duces* e la comunicazione con le rispettive basi di consenso, le quali, nel contesto della guerra civile, erano a composizione principalmente militare. L'importanza allegorico-politica del banchetto che segue alla spartizione dello Stato tra Ottaviano e Antonio, suggellata dagli accordi di Brindisi (40 a.C.), è ben delineata da Cassio Dione: la cena politica nell'accampamento, successiva agli accordi, si carica di una

forte valenza simbolica e teatrale agli occhi dei soldati-spettatori. Antonio, vistosi riconosciuto il dominio sulla sezione orientale dello Stato, assume un atteggiamento conviviale tipicamente asiatico ed egiziano, mentre Ottaviano mantiene un *habitus* da condottiero romano; le vesti e le gestualità dei due capi sono esteticamente funzionali alla comunicazione di un messaggio politico alle loro truppe. Con gli accordi di Capo Miseno e di Taranto (39-37 a.C.), si conferma il valore simbolico del *convivium* come occasione precipua per suggellare accordi strategici tra i capi militari e per comunicare alle rispettive truppe messaggi politici sottili, attraverso il canale visivo.

Passando all'età augustea, l'ulteriore evoluzione della pratica conviviale, esaminata nell'articolo di A. Pistellato, determina il ruolo fondamentale del banchetto nel sancire gli accordi diplomatici con i sovrani stranieri non assoggettati all'*imperium* augusteo. Stando alla testimonianza di Velleio Patercolo, relativa alle due cene diplomatiche tra Gaio Cesare e il re dei Parti (1 d.C.), si possono delineare alcune peculiarità di questi banchetti: alla natura ufficiale dei *convivia* si aggiunge la loro valenza pubblica al cospetto dei due eserciti, come emerge dall'impiego del verbo *epulare* da parte dello storiografo. Va osservato, inoltre, che l'ordine d'ospitalità dei convenuti, come avveniva tra i *duces* romani in lotta tra loro nella fase tardo-repubblicana, è rivelatore del riconoscimento dei rispettivi ruoli di forza, in questa sede a chiaro vantaggio dei Romani, data l'organizzazione del primo banchetto nell'accampamento di Gaio. La seconda sezione dell'articolo verte sulle forme di commensalità di carattere militare, con la dicotomia tra l'usanza di mangiare seduti, tipica del capo militare, e quella di desinare sdraiati, consuetudine standard del romano in abiti civili: il fatto che Tiberio, a detta di Velleio, solesse cenare *sedens* insieme ai suoi soldati, rivelerebbe l'intenzione

del *princeps* di instaurare un rapporto egualitario e di solidarietà con i suoi sottoposti.

L'ottavo articolo affronta il tema dei costi della gastronomia conviviale in rapporto ad una fase storica (I secolo d.C.) di consolidamento del potere assolutistico del *Princeps* e di grande accrescimento delle ricchezze dell'Impero, con conseguente afflusso nell'Urbe di nuove prelibatezze culinarie importate dalle province più lontane ed esotiche. In questo contesto dominato da una diffusa mollezza di costumi, la pratica conviviale perde la sua tradizionale connotazione frugale per diventare occasione di eccessi e sregolatezze alimentari e non solo. R. Conton cerca di ricostruire il valore pecuniario del banchetto di Trimalcione, avvalendosi delle testimonianze epigrafiche pompeiane e dell'editto di Diocleziano che, sebbene posteriore di ben due secoli, ha il vantaggio di calcolare il calmier dei prezzi sull'*argenteus*, una moneta che presenta un peso e una quantità di argento praticamente analoghi a quelli del *denarius* neroniano. In base a ragionamenti deduttivi circa la quantità di cibo consumata dagli ingordi convitati del liberto e riguardo al costo della teatralità con cui vengono presentate le portate, emerge un quadro assolutamente iperbolico sul *sumptus* complessivo del banchetto, che si aggirerebbe intorno ai 500 *denarii*, quando con «soli» cinque *denarii* era possibile offrire ad un ospite una cena dignitosa.

La silloge si chiude con una trattazione del banchetto in relazione al culto mitraico, diffusi tra II e III sec. d.C., e contraddi-

stinto da una forte connotazione iniziatica. La presenza delle sole testimonianze iconografiche, di non facile interpretazione, nega la possibilità di delineare il significato profondo della pratica conviviale mitraica, connessa *stricto sensu* alla natura esclusiva e misterica di questo culto in parte sconosciuto. Grazie ai recenti studi archeologici, è stato possibile rintracciare i luoghi di celebrazione rituale, tutti ricavati da ambienti ipogei contigui a fonti acquifere, data l'importanza dell'acqua per le pratiche catartiche degli iniziati. Dall'analisi delle pitture e dei rilievi, si denota la preponderanza di due motivi figurativi connessi al banchetto: uno di tipo mitologico e l'altro di tipo cultuale, associato agli iniziati, i quali, a seconda dei diversi gradi gerarchici, rivestivano i ruoli di partecipanti o servitori, distinti in base a travestimenti zoomorfici. Appare evidente che il banchetto degli iniziati mirava ad evocare l'impresa mitologica del dio Mitra, uccisore del toro; d'altra parte, data la impervietà degli ambienti cultuali, è assai probabile che venissero sacrificati animali di piccola e media taglia (vitelli, agnelli e soprattutto galli) che, oltre ai pani e alla frutta, componevano il pasto sacro.

L'articolato lavoro di questi dottorandi pone in risalto l'importanza dell'alimentazione e della pratica simposiaca, in quanto fattori antropologici utili per comprendere in tutta la loro complessità i costanti cambiamenti storico-culturali delle società antiche.

Aristide Paolo Cestaro

Giovanna TEDESCHI GRISANTI, Heikki SOLIN, *Dis manibus, pili, epitaffi et altre cose antiche di Giovannantonio Dosio. Il codice N.A. 618 della Biblioteca Nazionale di Firenze*, Pisa, Edizioni ETS, 2011, 510 pp., ISBN: 978-884673120-3.

Ens trobem davant un magnífic volum no solament per la pulcritud i cura que el caracteritzen formalment ans també pel contingut, fruit d'un profitós treball de col-

laboració entre dos estudiosos cadascun dels quals aporta des del seu propi camp una anàlisi profunda i minuciosa de tot el que ens pot aportar encara avui el text inèdit de